

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal: 77-104.
- Anonim. 2006. "Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan". <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>. Diakses Kamis, 20 November 2014 pukul 17:25 WIB.
- Anonim. 2011. "Tempe dengan Fermentasi Daun Waru". <http://fmipa.uny.ac.id/berita/tempe-dengan-fermentasi-daun-waru.html>. Diakses Kamis, 20 November 2014 pukul 15:45 WIB.
- Asngad, Aminah, Suparti dan Priyonggo Budi Laksono. 2011. "Uji Kadar Serat, Karbohidrat, Dan Sifat Organoleptik Pada Pembuatan Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Vigna umbellate*) dengan Penambahan Bekatul". *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 12 (1): 23 - 36.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal: 133.
- Atun, Sri. 2009. "Kandungan Nutrisi Dan Potensi Pemanfaatan Koro Benguk". <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/kandungan-nutrisi-dan-potensi-pemanfaatan-koro-benguk.doc>. Diakses Jum'at, 31 Oktober 2014 pukul 06:02 WIB.
- Astuti, Nurita Puji. 2009. "Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati". *Karya Tulis Ilmiah*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dewi, Anita Angga. 2014. "Evaluasi Kadar Protein Terlarut Pada Kedelai dan Produk Olahannya". https://www.academia.edu/5946473/Acara_3-protein_terlarut. Diakses Kamis, 5 Februari 2015 pukul 14:51 WIB.
- Dewi, Ratna Stia dan Saefuddin Aziz. 2011. "Isolasi *Rhizopus Oligosporus* Pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas". *Jurnal Molekul*. 6 (2): 93 - 104 .
- Dobrev, G., B. Zhekova, P. nedelcheva, R. chochkov and A. Krastanov. 2011. Characterization Of Crude Lipase From *Rhizopus arrhizus* And Purification Of Multiplicity Forms Of The Enzyme. *Biotechnology & Biotechnological*. 25(1): 2295-2300.

- Fairuji, Dede. 2013. "Agribisnis Tempe Analisis Diversifikasi Produk". *Laporan Kegiatan On Farm*. Jember: Politeknik Negeri Jember dan Pusat Pengembangan Dan Pemberdayaan Pendidik Dan Tenaga Kependidikan Pertanian.
- Fitriasari, Rahadhilla Meita. 2010. "Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) Dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Nugget Tempe Koro". *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hamzah, Faizah dan Farida Hanum Hamzah. 2011. "Kadar Zat Gizi Dalam Tempe Benguk". *Jurnal Agriplus*. 21 (1): 26-29.
- Handajani, Sri. 2001. "Indigenous mucuna tempe as functional food". *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 10 (3): 222–225.
- Handoyo. 2014. "Koperasi Tahu Tempe Kesulitan Import Kedelai". <http://www.tribunnews.com/bisnis/2014/10/23/koperasi-tahu-tempe-kesulitan-impor-kedelai>. Diakses Jum'at, 31 Oktober 2014 pukul 16:23 WIB.
- Haryoto. 2000. *Teknologi Tepat Guna Tempe Benguk*. Yogyakarta: Kanisius. Hal: 12-19.
- Hayati, Salma. 2009. "Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe Dari Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus*) dan Penentuan Kadar Zat Gizinya. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Julianti, Elisa dan Mimi Nurminah. 2006. *Bahan Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Universitas Sumatera Utara. Hal: 1-7.
- Kasrina dan Anis Zulaikha Q. 2013. "Pisang Buah (*Musa* spp): Keragaman Dan Etnobotaninya Pada Masyarakat Di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondo Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah". *Prosiding Semirata FMIPA Unila*. Lampung: Universitas Lampung.
- Koswara, Sutrisno. 2009. "Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)". <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf>. Diakses Minggu, 7 Februari 2015 pukul 23.15 WIB.
- Kusnanto, Febri, Agus Sutanto dan H. R.A. Mulyani. 2013. "Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Tempe Dari Biji Karet (*Hevea brasiliensis*) Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA Pada Materi Bioteknologi Pangan". *Bioedukasi*. Vol. 4 (1): 21-27.

- Lampariello, Lucia Raffaella. 2012. "The Magic Velvet Bean of *Mucuna pruriens*". *Journal Traditional Complementary Medicine*. 2 (4): 331-339.
- Margono S. Drs. 2007. *Metologi Penelitian Pendidikan Komponen MKDK*. Jakarta: PT. Rineka Cipta. Hal: 187.
- Mastuti, Titri Siratantri, dan Ratna Handayani. 2014. "Senyawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat Dari Daun Pisang Batu Dan Ambon Hasil Distilasi Air". *Prosiding SNST ke-5*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Mardalis. 2014. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara. Hal: 26-29.
- Mugendi, J. B. W., Njagi E. N. M., Kuria, E. N., Mwasaru, M. A., Mureithi, J. G. and Apostolides, Z. 2010. "Nutritional quality and physicochemical properties of *Mucuna* bean (*Mucuna pruriens* L.) protein isolates". *International Food Research Journal*. 17: 357-366.
- Mulyani, Tri, Sudaryati HP dan Eka Bagus Setiawan. 2012. "Kajian Substitusi Ampas Tahu dan Penggunaan Natrium Bikarbonat Pada Pembuatan Tortilla". *Jurnal Teknologi Pangan*. 6 (1): 45-63.
- Noor, Tami Fara Dilla. 2012. "Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Produk Cookies (*Chocolate Cookies*, *Bulan Sabit Cookies*, dan *Pie Lemon Cookies*)". *Proyek Akhir*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Novitasari, Dewi dan A. Padmitasari K. A. 2010. "Pembuatan Serbuk Zat Warna Alami Tekstil Dari Daun Jati Dengan Metode *Spray Dryer*". *Laporan Tugas Akhir*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Nugroho, Aldilia Puji dkk. 2013. "Tempe Bekatul Kitosan Sebagai Biosuplemen Prebiotik Sehat Alami Bagi Ibu Hamil". *Prosiding SnsT ke -4 Tahun 2013*. Hal: 10-14.
- Prawirokusumo, Soeharto. 1994. *Ilmu Gizi Komparatif*. Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA. Hal: 39-43.
- Purwoko, Tjahjadi Dan Noor Soesanti Handajani. 2006. "Kandungan Protein Total Dan Terlarut Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *R. oryzae* Dan *R. oligosporus*". *Penelitian Dosen Muda*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Retnaningsih, Ch. 2010. "Koro: Pengolahan dan Keterlibatan Petani dalam Proses Pengolahan". *Artikel Revisi Seminar Renai ke-13*. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.

- Retnaningsih, Christiana, Adytyas Sunjaya dan Sumardi. 2014. "Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.] DC) Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Kimia". *Seri Kajian Ilmiah*. 15 (2): 123-130.
- Rika, I Ketur. 2003. "Hibiscus: Tanaman Multiguna". *SALAM Majalah Pertanian Berkelanjutan*. Denpasar: Leisa. Hal: 19.
- Rokhmah, Laela Nur. 2008. Kajian Kadar Asam Fitat Dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna pruriens*) Dengan Variasi Pengecilan Ukuran Dan Lama Fermentasi. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Santoso, Hieronymus Budi. 1993. *Teknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe Dan Tahu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius. Hal: 13-21.
- Sarwono, Bambang. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: PT. Niaga Swadaya. Hal: 29-30.
- Sudiyono. 2010. "Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng". *Agrika*. 4 (1): 48-53.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya Press. Hal 40-41.
- Sutanto, Teja Dwi dan Agus Martono Hp. 2006. "Studi Kandungan Etanol Dalam Tapai Hasil Fermentasi Beras Ketan Hitam Dan Putih". *Jurnal Gradien*. 2 (1): 123-125
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Swadaya. Hal: 29.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1993. *Taksonomi tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal 192-208.
- Wati, Rahma. 2013. "Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing". *Food Science and Culinary Education Journal*. 2 (1): 57-62.
- Winarni, Sri, Rina Judiwati, Bambang Prajogo dan Alfiah Haya. 2011. "Fraksi Etanol 96% Bui Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.) sebagai Peningkat Kualitas Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*)". *Jurnal Kesehatan Reproduksi*. 1 (2): 60-66.